

LLÁMALOS POR SU NOMBRE: SUSTITUCIÓN DE ESPECIES EN LA VENTA Y CONSUMO DE PESCADOS EN LIMA METROPOLITANA

OCEANA Protegiendo los
Océanos del Mundo



El pescado es uno de los alimentos más populares en el Perú e insumo clave del boom gastronómico, pero aún se da poca o ninguna información a los consumidores sobre su origen y procesamiento.

La ruta del pescado del mar a la mesa es larga y compleja, se pasa del pez entero al filete fresco, congelado o a un plato marino. En este camino, en el que intervienen muchos intermediarios; se dan múltiples oportunidades para cambiar la identidad de los pescados.

La sustitución de especies es la práctica de vender una especie bajo el nombre de otra. Incluye vender varias especies bajo un mismo nombre común, suplir pescados de alta demanda por otros más baratos, ofertar especies con apelativos populares, bajo una mezcla de nombres o vender especies poco conocidas.

Saber si hubo la intención o no de sustitución de forma deliberada es difícil cuando un país no tiene trazabilidad, es decir, un sistema que exija a todos los intermediarios reportar información sobre qué, cómo, cuándo, quién, y dónde se pesca, procesa o venden los recursos marinos.

IMPACTOS



Afecta la economía. Los pescadores e intermediarios que respetan las reglas sufren el impacto de la competencia desleal.



Defrauda al consumidor. Los compradores del mercado o comensales de un restaurante pagan de más y exponen su salud.



Amenaza el medio ambiente. Se puede comercializar especies vulnerables. Muchas especies podrían desaparecer si es que promovemos su consumo indiscriminado.

ESTUDIO PIONERO

Por primera vez en el Perú se realizó un estudio para conocer la magnitud de este problema.

Las organizaciones **Oceana** y **Prodelphinus** analizaron platos marinos y filetes en terminales pesqueros, supermercados y restaurantes en 10 distritos de Lima Metropolitana.

Para ello, emplearon el código de barras de ADN, tecnología líder global en la identificación de especies.

ANÁLISIS

- Se obtuvieron 364 muestras en 36 puntos de venta.
- En el caso de platos marinos se extrajeron unas 6 muestras por plato.
- Se obtuvo el Código de Barras de ADN de cada muestra.
- Se cotejó con un banco de información genética global disponible en Internet.



UN MISMO PEZ PUEDE
LLEGAR A TENER HASTA

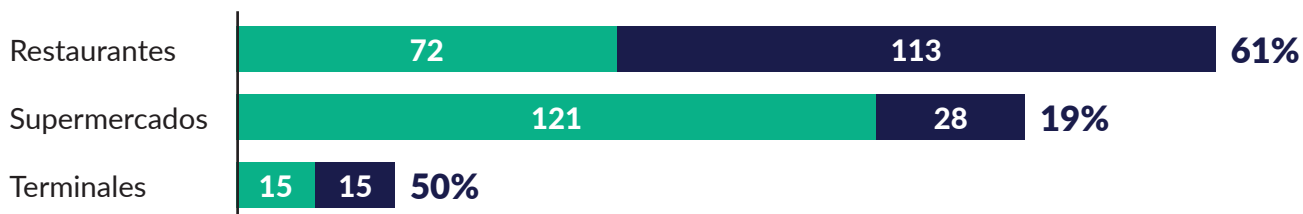
4 o 5

NOMBRES DISTINTOS

PRINCIPALES RESULTADOS

El estudio demostró que existe un preocupante nivel de sustitución de especies en la venta y consumo de pescados en Lima Metropolitana.*

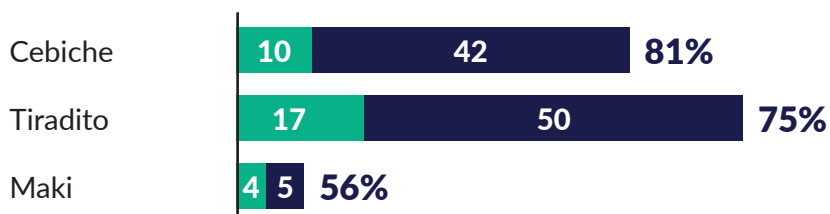
SUSTITUCIÓN DE ESPECIES POR TIPO DE PUNTO DE VENTA



TIPOS DE RESTAURANTES CON MAYOR INCIDENCIA



PLATOS MARINOS CON MAYOR SUSTITUCIÓN



MÁS DE LA MITAD DE ESPECIES SUPLANTADA



■ Con nombre correcto ■ Con sustitución

* Porcentajes respecto a las muestras tomadas en cada tipo de establecimiento o tipo de plato marino.

EJEMPLOS DE SUSTITUCIÓN

LO QUE COMPRAS:	LO QUE EN VERDAD ES:
Corvina (S/ 29 por kg)	Perico (S/ 12 por kg)
Mero (S/ 32 por kg)	Viuda (S/ 14,50 por kg)
Tollo (S/ 8 por kg)	Tiburón azul (S/ 5,62)